

Recept

Asperges op Italiaanse wijze

4 personen

Benodigheden

- ✓ 500 gram witte asperges
- ✓ 500 ml Hollandaise saus
- ✓ 250 gram spaghetti
- ✓ 150 gram rucola
- ✓ 1 teentje knoflook
- ✓ 75 gram (Parmezaanse kaas)
- ✓ 250 gram Parmaham



Bereiding

Schil de asperges en snijd het onderste, houtige stukje eraf. Zet de asperges op het vuur in ruim koud water en breng dit aan de kook, op het moment dat ze koken, vijf minuten door laten koken. Rasp de Parmezaanse kaas op een fijne rasp. Kook vervolgens de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Was de rucola en laat het in een vergiet uitlekken. Snijd de plakken parmaham in repen. Giet de pasta af en doe het terug in de pan. Meng de rucola, de repen parmaham en een uitgeperst teentje knoflook door de pasta. Giet de asperges voorzichtig af en verdeel ze over vier borden. Schenk de saus voor asperges erover. Serveer de pasta met de Parmezaanse kaas ernaast.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 22

EET SMAKELIJK!

